

第12回 秋のミニ蔵開きのご案内

『万齢とおでんを楽しむ会』 & 『大吟醸 BAR～小松大祐 22年の歴史』

2019年10月吉日

佐賀・唐津市 小松酒造株式会社

代表取締役兼杜氏 小松 大祐

謹啓

平素より格別のお引き立てを賜りまして誠に有難うございます。

10月後半以降、朝晩は涼しく秋の気配が漂う昨今となりました。これから蔵もまた冬場のお酒造りに向け少しずつ準備を始める時期にさしかかります。

さて秋の蔵開きも本年度で12回目となりました。今年も **22年間の大吟醸出品酒を各年度ごと手軽に飲み比べられる「大吟醸バー～小松大祐 22年の歴史」なるコーナーを併設**します。さらに **佐賀市内よりバーテンダーをお迎えし、のみりんこカクテルコーナーを新設予定**です。なお、今年も佐賀の飲食店様をお願いし「おでん」を作っていただくことになりました。また焼き鳥コーナーも併設予定です。

誠に地味な会ではございますが、春先とは違いアンティークな蔵をゆっくりご覧いただき、万齢をご堪能頂けましたら幸いです。従業員とともにお待ちいたしておりますので、皆様お誘いあわせの上、お気軽にご来蔵下さいませ！今後とも宜しく願い申し上げます。 敬具

七代目兼杜氏 小松大祐

日時：令和1年11月10日（日） 10時～16時（入場料は不要）

場所：小松酒造 東の蔵 ※JR唐津線相知駅より徒歩6分

（お車/R203号「浜白橋」交差点を見帰りの滝方面へ曲がると正面に見えます）

TEL：0955-62-2408

- ▲ 弊社通年販売の清酒、焼酎、リキュール等の試飲ができます（無料）
（計30種程度、お燗での試飲も有り）
- ▲ 佐賀市の人気飲食店「おかぎ」さんのおでん屋を特設（有料）
- ▲ 佐賀市内 BAR「CASK」さんがカクテルコーナーを特設（有料）
- ▲ 焼き鳥コーナーを特設…焼き鳥&唐揚げなど（有料）
注）おでん、焼き鳥等は数量に限りがあります
- ▲ 弊社のお酒を使った当日限定スイーツの試食&販売
- ▲ 蔵開き限定の特別酒の販売（麴・酒粕・みりん粕の販売も有り）

☆☆超目玉☆☆ 「大吟醸 BAR～小松大祐 22年の歴史」

平成10年～31年産の大吟醸出品酒を@500円(45ml)でいろいろ飲める BAR を特設！
過去22年のうち10年分程用意します。

注1）会場内に暖房設備はありません。当日の天候にはご注意ください。

注2）ご都合の良い時間に自由にお越し下さい。どなたでもお越しいただけます。

（お子様にはジュースを用意しております）

注3）試飲をされた場合はお車の運転はお控えください！

注4）仕込蔵をご自由に見学していただけます。（即売も有）

注5）振舞い酒ではありません！